

Schutzkonzept

unter Covid - 19

Version September 2021



Einleitung:

Unser Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzeptes.

Grundregeln:

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Unsere Servicemitarbeiter stellen sicher, dass jeder Gast sein Zertifikat vorweisen muss.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander.
Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter wird für Ungeimpfte eine Schutzmaske getragen.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
Tische, Stühle, Speise und Weinkarten
5. Kranke im Betrieb werden nach Hause geschickt und folgen gemäss BAG Isolation.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
7. Tägliche Informationen der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
8. Umsetzung der Vorgaben, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anpassen.
9. Das Gasthuus Oberdorf erhebt Kontrolle des Covid-Zertifikat.
10. Im Aussenbereich besteht kein Bedarf des Covid-Zertifikat, bei Toilettengang ist eine Maskenpflicht.

1. Händehygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen

Aufstellen der Händehygiestation. Die Gäste haben die Möglichkeit, sich beim Betreten unseres Restaurants die Hände mit einem Handdesinfektionsmittel zu desinfizieren.

Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Seife mind 30 Sek. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach den Pausen.
Wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Händedesinfektion.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren:
Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

2. Covid-Zertifikat

Unser Restaurant Oberdorf, in dem die Konsumation vor Ort erfolgt, muss den Zugang zum Innenbereich bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit

Covid-Zertifikat beschränken.

Die Zugangsbeschränkung im Aussenbereich ist freiwillig.

Massnahmen

Wir, Gasthaus Oberdorf, kontrollieren beim Eingang, oder spätestens beim ersten Kontakt der Servicemitarbeiter mit den Gästen, die Covid-Zertifikate oder Identität des Gastes.

Die Gäste werden auf die Covid-Zertifikatspflicht beim Eingang mit einem Plakat hingewiesen.

Die Zertifikate sind nur mit einem Ausweis gültig.

Personen unter 16 Jahren müssen kein Zertifikat vorweisen.

Daten aus der Zertifikats-Kontrolle dürfen nur aufbewahrt werden, wenn dies zur Sicherstellung der Zugangskontrolle erforderlich ist. In diesem Fall müssen die Daten spätestens nach 12 Stunden vernichtet werden. Die Daten werden zu keinem anderen Zweck aufbewahrt oder verwendet.

Mitarbeiter im Gastgewerbe müssen nicht über ein Covid-Zertifikat verfügen.

Gäste, die nicht vor Ort konsumieren (Take away) müssen kein Zertifikat vorweisen. Für sie gilt eine Maskenpflicht im Innenbereich und die Einhaltung des Abstandes.

Da wir keine Kinderecke haben, sitzen die Kinder mit Erwachsenen am selben Tisch.

Unsere Gäste tragen eine Gesichtsmaske beim verlassen des Tisches.

3. Gesichtsmasken

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben.

Massnahmen

Im Innenbereich entfällt die Maskenpflicht für Gäste, wenn der Zugang auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird.

Im Aussenbereich muss ebenfalls keine Maske getragen werden. Gäste ohne Zertifikat, die sich im Aussenbereich aufhalten, tragen eine Maske, wenn sie den Innenbereich aufsuchen.

(bspw. Buffet, WC-Anlagen)

Unsere Tische stehen weiterhin mit 1,5 Meter Distanz voneinander.

Zwischen unseren Gästegruppen ist ein Abstand von 1,5 Meter Distanz gewährleistet.

Die Mindestabstände werden innerhalb einer Gästegruppe nicht eingehalten, wir stellen fest dass sich die Gästegruppen nicht vermischen.

Die wartenden Gästegruppen haben genügend Abstand beim betreten des Restaurants.

Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich im Restaurant und im Aussenbereich von einem Ort zum anderen Ort fortbewegen.

Wir weisen unsere Gäste auf die vorgegebenen Hygiene- und Schutzmassnahmen hin.

Zwischen unseren Gästen und Mitarbeiter findet kein Körperkontakt statt.

Wir verzichten auf Hände schütteln.

Wir tragen während des Services eine Schutzmaske, um die Sicherheit der Gäste und Mitarbeiter zu gewährleisten.

4. Reinigung

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

Massnahmen

Alle Kontaktflächen werden regelmässig gereinigt.
Es stehen genügend Abfalleimer zu Verfügung.
Abfalleimer werden regelmässig entleert.
Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
Das Restaurant wird mindestens 4 x täglich 10 Minuten gelüftet.
Die Tischläufer werden jedesmal bei Benutzung des Gastes handelsüblich gewaschen.
Der Molton darunter wird desinfiziert und wieder verwendet.
Die Mitarbeiter verwenden persönliche Arbeitskleidung.
Jeder Mitarbeiter hat seine eigene Schürze.

5. Erkrankte am Arbeitsplatz

Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu verfolgen.
Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

6. Besondere Arbeitssituationen

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituation, um den Schutz zu gewährleisten.

Massnahmen

Hygienemasken werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle 4 Stunden ausgewechselt.
Vor dem Anziehen und Entsorgen der Maske werden die Hände gewaschen oder desinfiziert.
Die Einwegmasken werden in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

7. Information

Tägliche Informationen der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

Massnahmen

Stefan und Rita Lotspeich informieren die Arbeitnehmer über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.
Wir hängen die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus.
Das Gasthaus Oberdorf informiert die Mitarbeiter transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb.

8. Management

Umsetzung der Vorgaben, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anpassen.

Massnahmen

Das Gasthaus Oberdorf stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel,

Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung.
Wir kontrollieren den Bestand regelmässig und füllen nach.
Bei Bedarf bieten wir Hygienemasken und Handschuhe an.
Rita Lotspeich überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
Wir als Gasthuus Oberdorf können unser Kozept auf Verlangen der kantonalen Behörden vorweisen.

9. Erhebung von Kontaktdaten

Das Gasthuus Oberdorf erhebt Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen

Die Kontaktdaten werden von anwesenden Personen erhoben, wenn es mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmasken kommt.

Kontaktdaten werden insbesondere über eine Kontaktliste erhoben.

Es sind folgende Daten fest gelegt:

- a. Name, Vorname, Telefonnummer, Zeit, Tischnummer
- b. bei Gästen mit mehr als 15 Personen vollständige Adresse

Die Kontaktdaten sind vertraulich und die Datensicherheit ist gewährleistet.

Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.

Die erhobenen Kontaktdaten werden zu keinem anderem Zweck bearbeitet und werden bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch in unserem Restaurant aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet.

Anhänge

Anhang	Zweck

Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Rita Lotspeich ist verantwortlich und zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Unterschrift und Datum:
